43e Année. — Tome LXXXIV N° 2182 Paris, 23 Avril 1936

REVUE DE VITICULTURE

ASPECTS DE LA CHAMPAGNE VITICOLE (1)

II

La taille des vignes en Champagne

1° *Vignoble de la Marne.*

La broche

Antérieurement à l'apparition du Phylloxéra (août 1890), on y pratiquait exclusivement la *broche*, mode de taille à *charpente entièrement souterraine*, vraiment unique au monde.

On conservait, chaque année :

A) En principe, un seul sarment : le plus éloigné de la base du bois de l'année précédente, sarment que les champenois appellent l'*avant-vin ;*

B) Quelquefois, en plus, le sarment immédiatement inférieur (v. fig. 1).

Le bois de l'année précédente et une partie du bois de l'année étaient enfouis ; on laissait dépasser un courson à 2 ou 3 yeux, dans les cépages noirs, à 5 ou 6 sur le Chardonnay, très difficile à mettre à fruits (v. fig. 2).

La souche, en s'allongeant, émettait de nouvelles racines, tandis que la vie en quittait les parties les plus anciennes. Une souche séculaire pouvait atteindre 30 m. de long et présentait de nombreuses ramifications.

Les vignes ainsi conduites offraient une physionomie des plus originales : les ceps s'y pressaient au nombre de 6 à 8 au mètre carré, sans aucun ordre. On les disait : *vignes en foule.*

Ce système comportait des éléments de fertilité, conséquence du choix du bois de taille sur l'avant-vin, et de qualité, dus à l'allongement de la charpente et à la maturation des raisins au voisinage du sol. Par contre, les gelées menaçaient gravement cette végétation très basse. On y parait en provignant le plus tard possible, ainsi que l'attestent les photographies ci-contre prises le 3 mai 1935.

L'emploi régulier du sulfure de carbone, à la chute des feuilles, a retardé l'invasion phylloxérique en Champagne et maintenu, jusqu'en 1914, sur presque toute l'étendue du vignoble, la taille que nous venons de décrire. Celle-ci a disparu très rapidement depuis la guerre. Elle n'est plus employée, actuellement, que sur 160 ha environ, dont 50 ha. en terrain sableux, inaccessible au Phylloxéra, et où la vigne française pourrait se maintenir (2).

Le *Vigneron champenois* du 20 mai 1934 contient un graphique, dressé par Pierre Bonnet, auquel nous empruntons les renseignements suivants *relatifs*

(1) Voir *Revue*, n° 2181, page 253.
(2) *Vigneron champenois*, 20 mai 1934, p. 157, en note.



Fig. 1. — La broche champenoise après la taille (3 mai 1935).
Nota : La vigne représentée est du Pinot Chardonnay, ce qui explique la taille apparemment très longue.



Fig. 2. — Les deux sarments conservés ont été légèrement écartés, puis enfouis. Les yeux inférieurs éborgnés sur chaque branche, il reste de 3 à 5 yeux particulièrement fertiles en raison de leur éloignement du vieux bois. Dans quelques jours, les échalas, dont on devine les tas, ou *moyères*, seront enfoncés au pied de chaque broche (3 mai 1935).

au département de la Marne, renseignements mis à jour par la même revue, dans son numéro du 20 décembre 1935, p. 367.

	Vignes françaises non greffées (Ha)	Superficie totale du vignoble (Ha
	—	—
1914	10.300	12.800
1919	3.800	6.950
1936	160	8.775

Le prix de revient des traitements culturaux au sulfure de carbone, la nécessité d'accomplir tous les travaux à la main, dans les vignes en foule, ont con-



Fig. 3. — Chablis Vaudésir (27 mars 1935). — Cordon de Chablis sur échalas, avant la taille.

tribué à décourager les derniers lutteurs : c'est bien le terme qui convient pour honorer les maisons restées fidèles, jusqu'à l'extrême limite, à la vieille vigne française dont les produits tendent à n'être qu'un souvenir.

*
* *

La taille des vignes greffées, qui représentent, aujourd'hui, — on vient de le voir, — la presque totalité du vignoble, s'adresse à 4 systèmes : *Chablis*, *Royat*, *Guyot* et *espaliers*.

Cordons de Chablis

C'est la taille qui se rapproche le plus de la broche.

Elle comporte une charpente longue à plusieurs bras qui se remplacent suc-



Fig. 4. — Cordon de Chablis, sur échalas, après la taille.

(Route de Courgis à Chablis, 27 mars 1935.) On a ménagé deux *rachets* au lieu d'un seul.



Fig. 5. — Chablis (Vaudésir). — Cordon de Chablis sur fil de fer, après la taille (27 mars 1935). — Remarquer les deux *rentrures*, ménagées sur le troisième bras, ainsi que les trois *rachets* du bas de la souche.

cessivement l'un l'autre. A la suppression du bras le plus ancien correspond la création d'un nouveau bras, issu d'un *rachet* dont on provoque la naissance au bas de la souche.

Le rajeunissement continu de celle-ci se trouve donc assuré, et c'est une première analogie avec la broche.

Autre analogie : le sarment conservé est toujours, en principe, l'avant-vin.

Dans la région de Chablis, les bras, étalés sensiblement dans un même plan vertical, sont fixés chacun à un échalas (fig. 3 et 4), ou, dans les nouvelles plantations, à un fil de fer (fig. 5).



Fig. 6. — Cordon de Chablis, après la taille, pendant l'exécution d'un ébouillantage. (Cramant, 21 avril 1935.)

Introduite dans la Marne par M. *Chappaz*, qui s'en est fait l'apôtre, la taille de Chablis trouvait son application immédiate dans l'encépagement identique de la Côte des blancs. Elle s'est étendue, par la suite, aux pinots noirs, et on la voit particulièrement en faveur sur les terroirs d'Ay et d'Ambonnay.

Comme à Chablis, les bras descendent, généralement, la pente, ce qui évite l'emballement de la végétation, à l'extrémité du cep ; les sections de taille sont, autant que possible, dirigées vers le haut, tradition par laquelle les vignerons de l'Yonne s'efforcent d'éviter les infections de la gommose bacillaire et qui, surtout, assure un prolongement plus correct des bras.

On traite, d'ailleurs, le Chablis, dans la Marne, avec une perfection qu'il n'atteint pas dans son pays d'origine.

Il y est, toujours, conduit sur fil de fer.

Le nombre de bras est proportionné à la vigueur des ceps et à leur distance

sur la ligne. On compte un bras par 0 m. 40 d'écartement, pour le Chardonnay, et 0 m. 30, pour les pinots noirs, l'espacement des lignes variant de 1 m. à 1 m. 20.

Enfin, plus de rachets multiples, au bas de la souche, plus de *rentrures* ou rachets à mi-bras (v. fig. 4 et 5).

Il faut associer au succès de la taille de Chablis, dans la Marne, la Commission technique de l'Association viticole champenoise, qui en a réalisé la mise au point, et les grandes maisons de Champagne, qui en observent les principes avec la plus parfaite orthodoxie.

Cordon de Royat

Les pinots noirs de la montagne de Reims et les meilleurs crus de Meunier sont traités en Royat, généralement de 1 m. de long (1), avec coursons espacés de 0 m. 20 à 0 m. 25. Ce système comporte, malheureusement, la suppression systématique de l'*avant-vin*, afin de retarder l'allongement des ramifications de la charpente.

Le Royat classique subit, chez les vignerons, toutes les déformations imaginables qui puissent en augmenter la production.

Taille Guyot

La rive gauche de la Marne et tous les crus secondaires ont adopté la taille Guyot, simple ou double, appliquée au meunier.

L'extrémité des longs bois (où l'on maintient de 8 à 12 yeux) se fixe dans un crochet en fer dénommé *queue de cochon*, ou bien s'attache à l'échalas du cep voisin.

Les travaux délicats de l'ébourgeonnement, du pincement et enfin de l'*ébroutage* ou *aileronnage* (suppression des entre-cœurs, appelés *brouts* ou *ailerons* par les Champenois) enlèvent à la taille Guyot une partie de l'intérêt qui découle de sa forte productivité. Ces soins supplémentaires s'ajoutent, dans tous les vignobles de l'Est, quel que soit le système adopté.

Le mieux qu'on puisse faire de la taille Guyot, c'est de la transformer en Chablis : opération facile, ainsi que l'a démontré M. Gustave *Philipponnat* (*Vigneron champenois*, 15 décembre 1920, p. 193).

Espaliers ou treilles

Pendant la période de prospérité que la Champagne a connue de 1925 à 1928, le vignoble a débordé sur la plaine, particulièrement au pied de la Côte des blancs.

Sous prétexte de soustraire les vignes aux gelées, fréquentes en ces terrains bas, on a élevé les charpentes, ce qui équivalait à une extension du vignoble dans le plan vertical. Cette dépravation de la taille a contribué à établir, en Champagne, des récoltes pléthoriques.

(1) On adopte un interligne moyen de 1 m. 20, dans les pinots noirs, et de 1 m. dans les meuniers.



Fig. 7. — Gobelet avec ployon, fiché en terre, avant la taille. (Les Riceys, 8 avril 1935.)



Fig. 8. — Vieux cep de Muscadet, avec ployon fixé à l'échalas.
(Lignol-le-Château, 9 avril 1935.)

Le décret-loi du 28 septembre 1935, limitant (art. 1er) à 50 hl. par ha la quantité de vin ayant droit à l'appellation Champagne, dépouille, enfin, les planteurs de treilles de leurs bénéfices illégitimes.

Deux mois plus tôt, le décret-loi du 30 juillet 1935 créait (art. 20 et 21) des appellations *contrôlées* et un Comité national des appellations d'origine qui moralisera l'usage de ces dernières et reçoit, en particulier, un blanc-seing pour apporter au statut de la Champagne viticole toutes retouches nécessaires.

L'existence des treilles paraît donc sérieusement menacée.

2° Vignoble de l'Aisne.

Sauf à Tréloup, commune limitrophe de la Marne, où il existe quelques vignes menées en Royat plus ou moins pur, la taille Guyot s'emploie exclusivement, avec des écartements de 1 m. × 1 m.

On conserve un ou deux longs bois, taillés à 12 yeux. Ces gaules sont, d'abord, liées au sommet de l'échalas, avec de la paille de seigle. A la fin de mai, lorsque les gelées ne paraissent plus à craindre, elles sont courbées et palissées sur fil de fer.

3° Vignoble de l'Aube.

Il est caractérisé par la présence de gobelets très affaissés dont les bras s'allongent parfois (route de Gyé à Loches-sur-Ource) en rappelant certains types de la Côte Saint-Jacques à Joigny.

Les plantations (10.000 pieds à l'ha) ne sont pas toujours munies de fil de fer.

Aux Riceys, le gobelet comprend 4 bras dont 3 munis d'un courson à 2 ou 3 yeux et le quatrième terminé par une gaule à vin (*ployon*) taillée de 9 à 12 yeux. Fin mai, on courbe cette gaule, après avoir éborgné les 3 derniers yeux, et on en fiche l'extrémité en terre (fig. 7.)

Le ployon, d'un usage fréquent dans l'Aube, est également attaché à la charpente même ou à l'échalas (fig. 8).

Nous ne connaissons, dans le Barrois, qu'un seul vignoble, d'ailleurs important, inspiré, mais avec de larges licences, du cordon de Royat.

(A suivre.)

RAYMOND CORDIER,
Professeur d'agriculture à Epernay
(Marne).

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin mars 1936 (P. M.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes. Note de service N° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*). Expédition de moûts concentrés. Livraison à l'armée. Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes (Dubois, de Boisanger).

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin mars 1936. — Le tableau ci-dessous, établi d'après le *Journal officiel* du 15 avril, renseigne sur la situation des existences à la propriété, et chez les négociants, à fin mars 1936.

Les sorties restent très élevées, grâce à l'importance de la distillation, avec 6 millions d'hectolitres un tiers, contre 5 millions 400.000 hectolitres en mars 1935. Au total, 37.800.000 hectolitres sont sortis des chais des récoltants dans ces six premiers mois. Il faudrait qu'il en sorte encore plus dans les six derniers, d'ici fin septembre, pour que la situation soit réellement assainie. C'est tout de même 5 millions d'hectolitres de plus que pour la même période de la campagne précédente, qui s'inscrivent aux sorties, ce qui mesure l'effort vraiment digne d'éloges poursuivi pour distiller au maximum.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624.066	4.511.540	4.255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre...	4.977 013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	193	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.055	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
6. Mars.......	6.354.758	5.416.111	3.934.281	3.495.184	15.058.144	14.817.100
Totaux.....	37.811.333	32.761.786	25.395.409	23.763.861	15.058.144	14.817.100

La consommation taxée reste aux environs de 4 millions d'hectolitres pour le mois. C'est 160.000 hectolitres de moins qu'en février, mais c'est encore 440.000 hectolitres de plus qu'en mars 1935. Marquons encore un bon point sur ce chapitre : 1.600.000 hectolitres de plus pour la consommation taxée des six mois, par rapport à l'an dernier.

Les stocks commerciaux ont encore baissé de 240.000 hectolitres. Si la propriété résiste aux offres en légère baisse, il faut bien que le commerce prélève sur ses réserves, qui sont encore très élevées, pour voir venir.

De la sorte, le prix de 8 fr. n'est pas atteint. Ce n'est pas *pendant* la période électorale qu'il le sera. *Après*... lorsque la première tranche des 4 dixièmes (qui représente, paraît-il, les 7 dixièmes du volume des disponibilités !) sera épuisée, sortiront les vins de la seconde tranche, dont beaucoup sont déjà vendus à 6 et 7 francs, dit-on. Combien en sortira-t-il à 8 francs et plus ? Impossible de le dire, en cette époque où l'arithmétique elle-même a perdu tous ses droits à la sincérité ! — P. M.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies continuent dans notre région à déranger les travaux du vignoble, surtout les labours et à contrarier la végétation des plantes et de la vigne qui auraient besoin de chaleur.

Le sol restant froid, les bourgeons ne se développent pas et sont plus facilement dévorés par les petits escargots ou les chenilles, très nombreux cette année, malgré les ramassages répétés.

Il y a des vignes totalement ravagées. La chaux qu'on répand pour éloigner les escargots est presque immédiatement lavée par les pluies qui se succèdent, ce qui ne forme pas un obstacle à l'envahissement des ceps dont les bourgeons à peine développés sont dévorés totalement dans une journée s'il y a deux ou trois petits escargots.

Nous avons essayé, dans certaines vignes envahies, des produits arsenicaux, Calarsine et autres, mélangés au premier sulfatage. Nous avons obtenu des résultats assez satisfaisants.

Les ramassages répétés seraient le meilleur moyen de se débarrasser des escargots et des chenilles, mais lorsqu'il pleut ou que le sol est détrempé, on ne peut pas aller se promener dans les vignes.

L'année commence mal pour notre vignoble méridional ; nous ne savons pas s'il en est de même dans les autres régions où la végétation commence à peine de partir.

La veille de Pâques, au moment où nous pensions que la période des pluies était terminée, nous avons été menacés d'un autre fléau, la gelée blanche, mais le vent humide du sud qui a remplacé le vent sec du nord de courte durée a fait disparaître momentanément les craintes de gelée, mais nous a amené la pluie, qui a fait reprendre le travail de dévastation des escargots et la menace du Mildiou.

La chute des neiges dans un grand nombre de régions de la France, le jour et le lendemain de Pâques, et le refroidissement général de la température, pendant toute cette période, nous font craindre jusqu'aux premiers jours de mai des gelées blanches, si la période pluvieuse cesse.

Le viticulteur est donc anxieux et hésite à faire des dépenses dans son vignoble. C'est ainsi que les fumures faites par des fumiers ou engrais achetés ont été presque totalement supprimées. Seuls, les fumiers de ferme ont été employés. Même les traitements contre les insectes et parasites de la vigne sont faits avec beaucoup trop de parcimonie.

Nous comprenons l'hésitation de ceux dont les avances de trésorerie sont épuisées ; mais il y a encore pas mal de propriétaires viticulteurs possédant des domaines, biens de famille, qui ont des réserves. Ceux-là auraient tort de négliger les soins qu'ils doivent donner à leurs vignobles pour obtenir de bonnes récoltes.

Les soufrages vont commencer. Ils ont déjà été effectués dans les vignes à cépages dont le débourrement est précoce.

Malheureusement, la pluie et souvent le vent ne permettent pas toujours de répandre le soufre au moment où son action se produit efficacement.

C'est pour cela que l'année dernière beaucoup de propriétaires ont laissé envahir certaines vignes par l'Oïdium, ce qui réduit la récolte et donne un mauvais vin, s'il y a trop de raisins oïdiés dans la vendange.

Puisqu'il en est encore temps, nous recommandons à tous les viticulteurs de prendre toutes les précautions préventives contre l'Oïdium.

Si la pluie ou le vent ne permettent pas de répandre le soufre en poudre, il faut mélanger dans les bouillies cupriques du soufre mouillable qui a donné des preuves de son efficacité, mais il faut que la quantité de soufre contenue dans les bouillies répandues sur un hectare de vignes ait un poids aussi élevé que si on avait répandu ce soufre en poudre.

Certains soufres colloïdaux donnent aussi de bons résultats, à moindres doses.

Si l'on peut alterner les soufrages au soufre en poudre avec les soufrages par soufre mouillable, la quantité de soufre dans les bouillies peut être moins élevée.

Lorsqu'on répand le soufre en poudre, il faut choisir un temps sec et enso-

leillé dans le jour, parce que c'est l'acide sulfureux produit par l'effet du soleil sur le soufre qui est préventif contre l'Oïdium.

Dans les bouillies contenant du soufre mouillable ou colloïdal, l'adhérence de la bouillie maintient le soufre sur les feuilles. Il produit son effet au moment où le soleil brille et chauffe.

Si le soufre répandu en poudre est lavé par les pluies avant l'apparition du soleil, ou enlevé par de grands vents, il n'a aucune efficacité.

Si l'on aperçoit quelques taches d'Oïdium, pulvériser immédiatement toute la vigne avec une solution de 125 gr. de permanganate dans 100 litres d'eau.

Greffages. — Dans les terres détrempées où l'on n'a pas encore pu procéder aux greffages en place, il est indispensable de décapiter quelques jours à l'avance les sujets vigoureux, si l'on veut avoir une bonne réussite. Nous avons expliqué les motifs de cette opération, dans des communiqués précédents.

Lorsque, comme cette année, certains vignobles ne peuvent être greffés qu'en avril, il y a avantage de conserver dans le sable les sarments destinés à fournir les greffons. Les sarments gardés dans l'eau trop longtemps peuvent se détériorer et la végétation part trop vite.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être calmes pour les transactions. Le commerce des vins boude toujours aux achats et ne recherche que les vendeurs pressés de réaliser, ou même quelques reventes aux prix un peu au-dessous des cours habituels.

Le marché de Béziers après Pâques semblait faire prévoir une hausse, mais il n'y a eu que de la fermeté, surtout accusée par certains journaux régionaux politiques.

Il y a déjà beaucoup de vin acheté pour les tranches à venir à des prix de 6,50 et 7 fr. Et même à 6 fr. Ce qui fait que le commerce ne s'alimente qu'au fur et à mesure de ses besoins actuels.

D'ailleurs, la première tranche fournit pas mal de vin, puisque les arrachages volontaires et les prestations d'alcool ont débloqué beaucoup de vins. Certains ne font pas attention à cela. Cette première tranche épuisée, il ne restera pas la quantité de vin qu'on croyait, mais un grand nombre de propriétaires dont le besoin d'argent ne se faisait pas trop sentir possèdent encore tout leur vin en cave, attendant le prix de 8 fr. promis.

Quelques-uns espèrent le prix de 10 fr. le degré-hecto annoncé par le président de la Commission des boissons de la Chambre, qui soigne sa réélection.

Chose bizarre, on a laissé prendre, à la Chambre des députés, la direction de la défense de la viticulture et de la propagande du vin à un parlementaire, non viticulteur, qui représente dans l'Hérault la région montagneuse des châtaigniers.

Dans les marchés qui se tiennent toutes les semaines dans les villes des centres viticoles, on paraît moins excité pour la politique de parti que dans les premiers jour d'avril. Le bon sens et la raison semblent avoir repris et vouloir dominer les passions purement politiques et les querelles de partis ou de personnes.

Espérons que dans cette période troublée par la crise économique et les menaces troublantes de guerre, les paysans français ne se laisseront pas égarer par les politiciens de profession des villes, profiteurs du désordre et de la démagogie, et qu'ils choisiront parmi eux des hommes capables, indépendants, connus par leur passé de probité et de sens réfléchi. On doit renvoyer chez eux tous les bateleurs de la politique démagogique, si l'on veut que le paysan puisse vivre avec tranquillité sur sa terre, qu'il cultive et qu'il aime, parce que c'est sa propriété. — E. F.

Circulaire officielle de la Direction Générale des Contributions Indirectes.

Note de service N° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*)

Expédition de moûts concentrés. — Livraison à l'armée

L'article 7 du décret du 20 décembre 1935 fixe les conditions dans lesquelles les prestations de vin pourront être remplacées par des exportations de moûts concentrés de raisins.

Le texte est assez explicite pour se passer de commentaires. Il suffira de préciser que les envois à l'étranger libéreront à la fois du blocage et de la distillation obligatoire, tout comme ils dispensaient, jusqu'à maintenant, du paiement des redevances édictées par l'article premier de la loi du 4 juillet 1931 codifiée.

Suivant l'article 6 du décret-loi du 30 juillet dernier complété par l'article 1er du décret-loi du 30 octobre suivant (finances n° 45), les prestations d'alcool peuvent être remplacées ou compensées par des exportations de moûts concentrés de raisins, ou par des livraisons de vin à l'armée ou à des établissements d'assistance publique, pour être distribuées à titre de ration supplémentaire.

Sur ce dernier point a été rendu le décret du 9 décembre courant (annexe n° 5), pour l'application duquel le service a reçu des instructions spéciales, par lettre autographiée n° 2.049. Un minimum de fournitures est fixé à 150 hectolitres de vin par exploitation viticole. L'Administration précise qu'en cas de remise des vins par une cave coopérative, ce minimum ne doit pas être opposé à chaque adhérent de la cave, mais à la cave elle-même. Si, par exemple, des adhérents d'une coopérative se trouvaient redevables d'une prestation d'alcool correspondant à 150 hectolitres ou plus de vin, les intéressés pourraient être admis à livrer du vin, car une seule expédition serait opérée par le groupement.

Rien ne s'oppose, d'ailleurs, à ce que pareille association soit constituée par des viticulteurs voisins qui, en dehors de tout lien coopératif, s'entendraient pour réaliser, sur un point unique, la concentration de quantités de vins suffisantes et donneraient mandat à l'un d'eux de recevoir le payement des marchandises qui serait fait globalement.

VIII. — Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes

Suivant l'article 28 du decret-loi du 30 juillet 1935, les arrachages volontaires de vignes assortis d'un engagement trentenaire donneront droit, en sus du reclassement des terrains libérés, pour l'assiette de l'impôt foncier, à une indemnité établie en fonction :

1° De la superficie des parcelles détruites ;

2° De l'âge et de l'état de productivité des vignobles, de la qualité du vin qu'ils produisent et de la valeur vénale des vignes dans la région.

En principe, le payement de cette indemnité est exclusif de dispenses partielles de blocage et de distillation. Cependant, une dérogation a été prévue, à cet égard, par l'article 37 du même décret-loi.

Sur demande des viticulteurs, ces dispenses peuvent leur être consenties, sous réserve d'une réduction de moitié du montant de l'indemnité. Mais, qu'il s'agisse de l'indemnité pleine ou réduite de 50 %, la limitation ultérieure des sorties édictée par l'article 36 demeure applicable.

Cette dernière sujétion se trouvant particulièrement gênante pour de nombreux récoltants, une troisième formule d'engagement résultant de l'article 3 du décret-loi du 30 octobre dernier (annexe n° 6), a subordonné la levée du contingentement à une nouvelle réduction de l'indemnité. Dans ce cas, la somme attribuée doit couvrir seulement les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains. Depuis le 30 octobre dernier, trois modes d'engagements trentenaires sont ainsi offerts au choix des viticulteurs :

a) Attribution d'une indemnité pleine, dans la limite de 7.000 francs par hectaire ; cette attribution entraîne le contingentement des expéditions, sans donner droit à des dispenses partielles de blocage et de distillation ;

b) Attribution d'une indemnité réduite de moitié, soit dans la limite de 3.500 francs par hectare ; elle ouvre droit aux dispenses partielles de blocage et de distillation, tout en entraînant le contingentement des envois ;

c) Attribution d'une indemnité limitée aux frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains ; elle donne droit aux dispenses partielles de blocage et de distillation, sans entraîner la limitation ultérieure des envois.

Les déclarations d'arrachages, reçues dans les recettes buralistes, doivent indiquer très explicitement la formule choisie. Celles qui avaient déjà été souscrites aux conditions prévues par les paragraphes *a* et *b* ci-dessus, peuvent être trans-

férées dans la catégorie *c*, sur la demande expresse des récoltants, exprimée par une déclaration spéciale à la recette buraliste.

L'article 3 du décret-loi du 30 octobre dernier permet également de transformer en engagements trentenaires, aux conditions prévues par le paragraphe *c* ci-dessus, soit immédiatement, soit après la publication d'un décret ordonnant l'arrachage obligatoire :

a) Les engagements quinquennaux pris dans le cadre de l'article 27 du décret-loi du 30 juillet 1935, c'est-à-dire comportant reclassement des terrains pour l'assiette de l'impôt foncier et dispenses partielles de blocage et de distillation ;

b) Les déclarations souscrites en vue d'obtenir des dispenses partielles de blocage et de distillation, comme il était prévu, précédemment, par les articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée et 16 de celle du 24 décembre 1934.

Des instructions en ce sens ont été données par lettre autographe n° 2033 du 9 novembre écoulé. Il a été précisé, notamment, que tous les engagements pris, dans ces conditions dispenseraient, à due concurrence, des arrachages obligatoires susceptibles d'être édictés si les destructions volontaires n'atteignaient pas la limite de 150.000 hectares visée à l'article 38 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces précisions étaient nécessaires pour permettre de comprendre les dispositions du décret du 18 décembre (annexe n° 7) et celles de l'arrêté ministériel du 20 décembre courant (annexe n° 8) relatives au décompte et au paiement des indemnités d'arrachage.

Décompte des indemnités. — Deux éléments sont retenus pour la fixation de l'indemnité :

1° Frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains ;

2° Valeur vénale des vignes, âge et état de productivité du vignoble, qualité du vin produit.

Frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains. — Une indemnité de 1.200 francs par hectare est prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains. Elle sera attribuée à tous les arrachages assortis d'un engagement trentenaire, sans qu'il y ait lieu de rechercher s'il s'agit de vignes à vin, de vignes à raisin de table ou de plantation de pieds-mères, ni de distinguer si les arrachages ont été opérés depuis le 1[er] octobre 1931, ou s'ils doivent l'être après la décision de la Commission départementale. L'octroi de l'indemnité constitue la contre-partie de l'engagement pris par les viticulteurs d'abandonner leur droit de remplacement jusqu'au 30 novembre 1965 et de renoncer, pendant le même temps, à la culture du tabac, du lin, de la betterave à sucre ou à distillerie sur les parcelles libérées.

Valeur vénale des vignes ; âge et état de productivité du vignoble, qualité du vin obtenu. — Sur ce point, des modalités différentes ont été fixées, d'une part, pour les vignes à vin et, d'autre part, pour les vignes à raisin de table et les plantations de pieds-mères.

A l'égard des vignes à vin, cette partie de l'indemnité sera déterminée, dans la limite de 5.800 francs à l'hectare, par application de la formule suivante :

$$S = r \times d \times e$$

dans laquelle :

S représente le montant de l'indemnité par hectare ;

r représente le rendement moyen à l'hectare des parcelles à détruire, évalué comme il est prévu à l'article 36 du décret-loi du 30 juillet 1935 ;

d représente le degré alcoolique des vins produits par les vignes considérées, degré affecté du coefficient :

1,40, si la richesse des vins est inférieure à 9 degrés ;

1,70, si la richesse des vins est comprise entre 9 et 12 degrés ;

2, si la richesse des vins excède 12 degrés ;

Pour les vins bénéficiant de la présomption légale d'origine inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, ou d'une appellation d'origine déclarée avant le 1[er] janvier 1926, le coefficient est uniformément fixé à 2 ;

e, un coefficient variant de 1 à 5, d'après l'état général des vignes à arracher et correspondant aux appréciations suivantes :

1 : mauvais ;
2 : passable ;

3 : assez bon ;
4 : bon ;
5 : très bon.

Ces diverses données résulteront du rapport établi, dans chaque cas particulier, par les comités locaux de contrôle. Ceux-ci auront, en effet, apprécié l'état des vignes proposées pour l'arrachage et la qualité du vin qu'elles produisent, qualité correspondant à la richesse alcoolique du vin exprimée en degrés et en dixièmes de degrés. Quant au rendement moyen à l'hectare, retenu pour le calcul de l'indemnité, il servira également à fixer l'alimentation ultérieure des sorties, prévue à l'article 36 du décret-loi du 30 juillet 1935. Aucune difficulté ne pourra se produire sur le point de savoir si le vin bénéficie d'une appellation d'origine en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, ou à la suite d'une déclaration souscrite avant le 1er janvier 1926, puisque cette justification est déjà exigée à l'égard du blocage et de la distillation obligatoire.

Exemple. — *Un viticulteur a offert d'arracher 3 hectares 24 de vignes, moyennant le paiement d'une indemnité pleine. Au cours des campagnes écoulées de* 1927 *à* 1933, *il a obtenu successivement* 1.200, 1.350, 1.480, 720, 980, 540 *et* 1.390 *hectolitres de vin.*

Les conclusions du comité local de contrôle, approuvées par la Commission départementale, sont les suivantes :

Rendement moyen : 42 hectolitres à l'hectare ;

Vin de consommation courante, titrant, en année normale : 9°8 ,

Vignes en bon état d'entretien.

L'indemnité à attribuer, pour chaque hectare de vignes, sera déterminée comme suit :

a) 1er élément : frais d'arrachage des vignes et de remise en culture du terrain .... Fr.	1.200 »
b) 2e élément : valeur vénale des vignes, âge et état de productivité du vignoble, qualité du vin obtenu : $42 \times 9{,}8 \times 1{,}70 \times 4 =$	2.798 88
Total .... Fr.	3.998 88

Indemnité offerte pour l'arrachage :

$$3.998 \text{ fr. } 88 \times 3{,}24 = 12.956 \text{ fr. } 37$$

En contre-partie, il y a lieu de fixer la limite ultérieure des envois prévue à l'article 36 du décret-loi du 30 juillet 1935 :

Moyenne des 3 récoltes les plus favorables obtenues de 1927 à 1933 (après rectification, s'il y a lieu, opérée sur avis du comité local de contrôle) :

$\dfrac{1.350 + 1.480 + 1.390}{3} =$ .... Hectolitres	1.406 67
A déduire : quantités de vin correspondant aux parcelles proposées pour l'arrachage :	
42 hl × 3,24 = ...	136 08
Différence établissant la limite des envois au cours des campagnes 1936-37 et suivantes, jusqu'au 30 novembre 1965..........	1.270 59

Dans l'hypothèse où l'intéressé abandonnerait 50 p. 100 de son indemnité, en vue d'obtenir des dispenses partielles de blocage et de distillation, la somme à payer se trouverait ramenée à 1.999 fr. 44 par hectare (3.998 fr. 88 : 2) et à 6.478 fr. 18 pour les 3 ha. 24 dont l'arrachage est envisagé.

(*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (20 avril 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Montagne, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Costières, 7 fr. 75 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (21 avril). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (17 avril). — Rouges 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; Blancs, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Minervois (19 avril). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (18 avril). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (18 avril). — Vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. ».

Narbonne (19 avril). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 97 fr. le quintal, orges, 71 fr à 73 fr. »; escourgeons, 67 fr. à 69 fr.; maïs, 80 fr. à 82 fr.; seigle, 75 fr. » à 78 fr. »; sarrasin, 94 fr. à 98 fr.; avoines, 72 fr. » à 76 fr. — Sons, à 42 à 45 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 75 à 82 fr.; nouvelles d'Algérie, 120 à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 85 fr. à 120 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 90 fr. à 120 fr.; luzerne, 120 fr. à 170 fr.; foin, 140 fr. à 180 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 170 fr. 50 à 175 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 80 à 8 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. 60.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 250 à 320 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 100 à 350 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 650 fr. — Artichauts du Midi, 60 à 110 fr. — Choux-fleurs, 100 à 200 fr. — Oseille, 50 à 90 fr. — Epinards, 70 à 90 fr. — Tomates, 200 à 250 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 110 à 150 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 70 à 125 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 350 à 900 fr. — Salsifis, 120 à 230 fr. — Asperges, 350 à 700 fr. — Pois verts, 350 à 600 fr. — Carottes, 80 à 120 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.